



# UNSER REZEPT

## DER WOCHE

---

### VEGANE ZUCCHINI LASAGNE

#### MIT AVOCADO

---

#### Zutaten

2 kleine Zucchini  
2 EL Olivenöl  
1 Avokado  
1 Knoblauch Zehe  
2 EL Zitronensaft  
Frischen Basilikum  
70g Tomaten  
30g getrocknete Tomaten  
70 g Pinienkerne  
200g Hummus  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Zucchini waschen und den Strunk entfernen. Mit einem Messer längs in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl sanft anbraten, bis sie leicht glasig sind, aber noch Biss haben. Auf Küchentuch kurz auskühlen lassen.

Den Knoblauch schälen. Die halbe Zitrone auspressen. Die Blätter des Basilikums waschen und fein hacken.

Für die Avocado-Paste eine Avocado schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen.

Eine Knoblauchzehe pressen. Die Hälfte des gehackten Basilikums und den gepressten Knoblauch zu der Avocado geben. Alles mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Tomaten-Pesto: Die Tomaten waschen und mit der zweiten Knoblauchzehe, den getrockneten Tomaten, 50 g Pinienkernen, dem restlichen Basilikum und 2 EL Olivenöl pürieren.

Eine Auflaufform mit Zucchiniestreifen auslegen. Wie bei einer Lasagne im Wechsel die Zucchinischeiben mit der Avocado-Paste, dem Hummus und dem Tomaten-Pesto einschichten.

Mit den restlichen Pinienkernen garniert servieren.

Fertig.